

Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной образовательной программы (далее – ООП) среднего профессионального образования ОГБПОУ «Новомичуринский многоотраслевой техникум» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 9 декабря 2016 г., зарегистрирован Министерством юстиции от 20 декабря 2016 г. (рег. № 44828).

Учебный план по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составлен на основании следующих документов:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828);
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
- Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 декабря 2021 г., регистрационный № 66211);
- Приказ Министерства Просвещения РФ от 05 августа 2020 года г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 г., регистрационный № 59778);
- Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации;
- Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); 4-й и 5-й уровни квалификации;
- Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270); 4-й и 5-й уровни квалификации;
- Приказ Минобрнауки и науки РФ от 30 августа 2013 г. № 1015 «Об

утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;

- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- Технические описания компетенции Поварское дело;
- Локальные акты ОГБПОУ «НМТ»;
- Устав техникума.

1. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с графиком учебного процесса.

Продолжительность учебной недели – пятидневная, продолжительность учебных занятий 45 минут с группировкой парами (не более четырех пар в день).

Объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся при освоении основной образовательной программы в очной форме (в том числе в период реализации программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования) составляет 36 академических часов в неделю, включая часы самостоятельной работы.

Текущий контроль знаний, обучающихся осуществляется путем проведения контрольных работ, предусмотренных рабочими программами дисциплин и междисциплинарных курсов (далее – МДК), представлением и защитой отчетов по лабораторным работам, письменным, устным либо компьютерным контрольным тестированием.

Учебный план основной образовательной программы предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательный цикл;
- общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
- математический и общий естественнонаучный цикл;
- профессиональный цикл.

При реализации ООП предусматриваются следующие виды практик: учебная, производственная (по профилю специальности и преддипломная) практики. Учебная и производственная (по профилю специальности) практики входят в программу профессиональных модулей и проводятся концентрированно, либо рассредоточено при условии обеспечения связи между содержанием практики и результатами обучения в рамках профессиональных модулей. Производственная (по профилю специальности и преддипломная) практика проводится на базе специализированных предприятий и организаций района в соответствии с договорами, заключаемыми между техникумом и соответствующим предприятием. Учебная практика как правило проводится на базе техникума.

Общая продолжительность практики: учебной – 360 часов (10 недель), производственной (по профилю специальности) – 576 часов (16 недель), производственной (преддипломной) – 144 часа (4 недели). Все виды практики согласованы с работодателями.

Учебная практика проводится на базе техникума, по итогам которой обучающиеся

сдают дифференцированный зачет. По завершению практики (по профилю специальности) обучающиеся представляют дневник-отчет, аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

Производственная (преддипломная) практика продолжительностью 4 недели (144 часа) проводится в 8 семестре на базе предприятий, на которых предполагается трудоустройство обучающегося – выпускника (по запросам соответствующих предприятий), либо в иных организациях в соответствии с направленностью специальности в соответствии с заключенными договорами.

Основной формой промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и МДК являются экзамены, проводимые во время экзаменационных сессий и дифференцированные зачеты. Всего на экзаменационные сессии отводится 72 часа по итогам освоения общеобразовательного цикла и 216 часов – профессиональной подготовки: на первом курсе -2 недели во втором семестре; на втором курсе – 2 недели, на третьем курсе – 2 недели, на четвертом курсе - 2 недели.

Формами промежуточной аттестации, представляющей завершающий этап контроля по дисциплине и междисциплинарному курсу (в том числе по предметам общеобразовательного цикла), являются экзамен, дифференцированный зачет.

При планировании промежуточной аттестации в форме экзамена, определяется день, освобождённый от других форм учебной нагрузки. Экзамены предусмотрены за счет времени, отведенного на промежуточную аттестацию.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практик.

Выполнение курсовых проектов рассматриваются как вид учебной деятельности в рамках профессионального модуля ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания по МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала по МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала и реализуются в пределах времени, отведенного на их изучение.

По профессиональным модулям предусмотрены экзамены по модулю и квалификационный экзамен. Квалификационный экзамен по модулю проводится для проверки освоенности основного вида профессиональной деятельности и уровня квалификации.

Самостоятельная работа обучающихся предусматривается для учебных дисциплин и профессиональных модулей профессиональной подготовки обучающихся.

Государственная итоговая аттестация проводится в виде защиты выпускной квалификационной работы (в форме дипломного проекта) и демонстрационного экзамена.

2. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО сформирован в соответствии с Разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования

в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования по специальностям, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта.

Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование по основной образовательной программе изучают общеобразовательные предметы естественнонаучного профиля на первом курсе обучения, в первом и во втором семестрах. Общеобразовательный учебный цикл включает 17 общеобразовательных учебных предметов (общие и по выбору) сформированы из обязательных предметных областей: Русский язык и литература; Иностранный язык; Общественные науки; Математика и информатика; Естественные науки; Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности.

Обязательными учебными дисциплинами являются: «Русский язык», «Литература», «Иностранный язык», «История», «Математика», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Астрономия», «Обществознание», «Химия», «Физика», «Биология», «География».

Учебные дисциплины по выбору образовательной организации: «Информатика», «Экономика», «Право».

Дополнительной учебной дисциплиной по выбору обучающихся является «История родного края».

Общий объем образовательной программы СПО, реализуемой на базе основного общего образования, увеличивается на 1476 часов и включает промежуточную аттестацию 72 часа. Данный объем образовательной программы направлен на обеспечение получения среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом профиля получаемой специальности.

Перечень общеобразовательных учебных предметов и объем нагрузки по ним определен в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259).

Общеобразовательный цикл учебного плана не предусматривает наличия самостоятельной работы в структуре учебной нагрузки.

Период изучения учебных предметов необходимых для получения обучающимися среднего общего образования, в течение срока освоения соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования составляет 39 недель.

С учетом этого срок обучения по программе подготовки специалистов среднего звена СПО увеличивается на 52 недели, в том числе: 39 недель - теоретического обучения, 2 недели – промежуточной аттестации и 11 недель – каникулы.

В первый год обучения обучающиеся осваивают общеобразовательный цикл, который позволяет приступить к освоению программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Текущий контроль по предметам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующий учебный предмет, как традиционным, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательный предмет, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

Экзамены проводятся по учебным предметам: «Русский язык», «Математика», «Химия».

Индивидуальный проект, как особая форма организации деятельности обучающихся, прописан отдельной строкой, без выделения часов. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

Процедуру выполнения и формы защиты проекта (текущий контроль, защита на студенческой конференции, защита на дифференцированном зачете и т.д.).

Знания и умения, полученные обучающимися при освоении учебных предметов общеобразовательной подготовки, углубляются и расширяются в процессе изучения учебных дисциплин ООП, таких циклов, как – «Общий гуманитарный и социально-экономический», «Математический и общий естественнонаучный», а также общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла.

3. Формирование структуры ООП с учетом вариативной части

Размер вариативной части рассчитывался от всего объема, отводимого на программу, за исключением ГИА.

На вариативную часть ООП (базовая подготовка) предусмотрено **1296** часов, включая часы производственной (преддипломной) практики.

На общий гуманитарный и социально-экономический цикл из вариативной части выделено – **105** часов соответственно на повышение уровня освоения учебных дисциплин, а также включены следующие дисциплины:

ОГСЭ.06 Русский язык и культура речи – 32 часа.

На математический и общий естественно-научный цикл из вариативной части выделено – **102** часа соответственно на повышение уровня освоения учебных дисциплин, а также включены следующие дисциплины:

ЕН.03 Математика – 66 часов.

В вариативной части выделено **513** часов - на увеличение общепрофессионального цикла на повышение уровня освоения учебных дисциплин, а также включены следующие дисциплины:

ОПД.10 Основы финансовой грамотности – 59 часов;

ОПД.11 Трудоустройство и профессиональная адаптация специалиста – 56 часов;

ОПД.12 Организация предпринимательской деятельности и бизнес планирование в общественном питании – 74 часа;

ОПД.13 Калькуляция и учет в общественном питании – 64 часа;

ОПД.14 Метрология, стандартизация и сертификация – 64 часа.

Для увеличения объема профессионального цикла выделено **576** часа.

Вариативные часы профессионального цикла распределены по профессиональным модулям:

- ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента – 112 часов.

- ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 46 часов.

- ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 41 час.

- ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 82 часов.

- ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 81 час.

- ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала – 22 часов.

- ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих – 192 часов.

При введении дополнительных учебных дисциплин и тем в профессиональные модули, их индексация в составе ООП была продолжена.

Все изменения в ООП по сравнению с примерной ООП отражены и обоснованы в рабочих программах профессиональных модулей и учебных дисциплин и согласованы с работодателями.

4. Формы проведения консультаций

Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Групповые консультации проводятся при подготовке к экзаменам, накануне практических занятий и лабораторных работ, по наиболее важным темам, а также в других случаях по мере необходимости.

Время, отводимое на консультации, предусматривается за счет времени, отводимого на промежуточную аттестацию.

Часы консультаций предусмотрены на учебные предметы и дисциплины, профессиональные модули, по которым в учебном плане запланирован курсовой проект (работа) за счет времени, предусмотренного на дисциплину (междисциплинарный курс, профессиональный модуль), за счет часов вариативной части.

Форма проведения консультаций (письменная, устная или с использованием информационных технологий) определяется преподавателем.

5. Формы проведения промежуточной аттестации

Формами промежуточной аттестации, представляющей завершающий этап контроля по дисциплине и междисциплинарному курсу (в том числе по предметам общеобразовательного цикла), являются экзамен, дифференцированный зачет и зачет.

В структуре промежуточной аттестации количество экзаменов в процедурах промежуточной аттестации не превышает 8 экзаменов в учебном году.

При планировании промежуточной аттестации в форме экзамена, определяются день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Аттестация по дисциплине, проводимая в виде экзамена, выделяется за счет времени, отведенного на промежуточную аттестацию.

Аттестация в форме дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практики в размере 1-2 академических часов. Количество зачетов, предусматриваемое в процедурах промежуточной аттестации, и не превышает 10 зачетов в учебном году. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Допускается, что за каждый реализуемый семестр процедура промежуточной аттестации может не предусматриваться для всех дисциплин и междисциплинарных курсов, практик, профессиональных модулей, установленных в учебном плане образовательной программы.

В учебном плане по дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям в качестве промежуточной аттестации планируется проведение экзамена, а также в случае, реализации программы планируется подготовка курсового проекта (работы), предусмотрены консультации для обучающихся.

Бюджет времени на промежуточную аттестацию установлен в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело – 180 часов и на получение среднего общего образования в пределах ООП (общеобразовательный цикл) – 72 часа.

6. Реализация дисциплин учебного плана в форме практической подготовки.

В соответствии с принципами организации практической подготовки по образовательным программам среднего профессионального образования в учебном плане по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

– Практическая подготовка представляет собой форму организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы (отдельных ее частей) в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы

– Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной

программы.

– Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) могут быть оценены в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена.

Практическая подготовка выделена в каждом цикле.

7. Формы проведения государственной итоговой аттестации

По специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело формой ГИА является выпускная квалификационная работа (дипломный проект). Обязательным элементом ГИА является демонстрационный экзамен. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются в программе ГИА.

В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС. ГИА должна быть организована как демонстрация выпускником выполнения одного или нескольких основных видов деятельности по специальности.

Для ГИА по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разрабатывается программа ГИА и фонды оценочных средств.

Фонды оценочных средств для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

На подготовку, защиту ВКР и проведение демонстрационного экзамена отводится 216 час.